



カニを食べる時は無口になる——そんな常識を覆すのがこちら。佐渡で水揚げされたズワイガニや毛ガニ、紫雲寺の松塚漁港から直送されるワタリガニを新鮮なうちに蒸し上げ、身とみそをまるごと甲羅に

詰めました。「面倒な殻むきの手間がなく、ごみも最小限。何よりカニを食べながら会話を楽しめるのがポイントです」と今川和明店長はにこり。新発田ブランドの認証審査でも、この視点の新しさが高く評価されました。



常識と沈黙を打ち破る!?
ありそうでなかった驚きの一品。
「スーパーいまがわ紫雲寺店」の
カニ甲羅詰め



カニまるごと甲羅詰め

【発送可】

シンプルな調理法ゆえ、素材は十分に吟味。ゆでるのではなく蒸すことで、カニ本来のうま味を存分に堪能できます。グリルで少し加熱したり、ホイルに包んで網焼きにしても美味。お祝いの日のごそうや酒肴にぜひ。



スーパーいまがわ紫雲寺店

〒957-0204 新発田市稲荷岡2119
☎ 0254-41-2335 FAX 0254-41-4454
🕒 8:00~22:00 年中無休 P 20台
<http://www.imagawayajp/>

※スーパーいまがわ川東店でも販売中
〒957-0353 新発田市石喜180-2
☎ 0254-25-2749